

2026年8月26日
株式会社ブロンコビリー

【ブロンコビリー】9月10日（木）＝牛タンの日に、初登場の厚切り牛タンを 自慢の炭焼きハンバーグと仙台流で楽しめる数量限定メニューを提供開始！

ステーキハウス ブロンコビリーを全148店舗展開する株式会社ブロンコビリー（本社：愛知県名古屋市 代表取締役社長：阪口 信貴）は、宮城県仙台市の名物でもあり、発祥の地ともいわれる牛タン焼きを仙台流の食べ方で楽しんでいただけるよう考案した、「炭焼き厚切り牛タン」を9月10日（木）から数量限定で提供を開始いたします。販売予定数量 65,000 食（「炭焼き厚切り牛タン＆炭焼きがんこハンバーグ」換算）に達し次第、販売終了となります。



■ 開発担当者（谷川）の思い：新たな“ご馳走”を追求

ステーキ・ハンバーグ以外にも、世の中にはまだ見ぬ“ご馳走”があると考え、「厚切り」かつ「炭焼き」で楽しむ仙台流の牛タン焼きに注目しました。9月10日（木）は牛タンの日ということに加え、9月には11年ぶりのシルバーウィークもあります。日常ではなかなか味わう機会が少ない特別感のある“ご馳走”を、この機会に多くのお客様に食べていただきたいと思い、今回のメニューを考案し、「炭焼き厚切り牛タン」の提供を9月10日（木）から数量限定で提供を開始します。

ブロンコビリーの強みを活かした、店内調理で豪快に焼き上げる炭焼きの厚切り牛タンの商品をただ提供するだけではなく、白菜漬けと南蛮みそをつけて仙台流の食べ方を考案したところがこだわります。ブロンコビリーの新商品 仙台流で食べる「炭焼き厚切り牛タン」をこの機会に是非お楽しみください。（開発担当者 谷川のコメント）

■「仙台流×ブロンコビリー」こだわりの逸品

脂が乗ったジューシーな厚切り牛タンと、牛100%の看板商品であるがんこハンバーグを一度に味わえるオリジナルのコンビセットをご用意しました。熱々の鉄板1枚で本場の醍醐味をご堪能いただけるよう、ピリッとした辛みとコクが広がる「南蛮みそ」と、後味を爽やかにする「白菜漬け」を添えています。さらに、まろやかな旨みでお肉本来の味を引き立てる「マルドンの塩」を合わせることで、ブロンコビリーでしか味わえない特別な食体験をお届けします。

また、ご家族やご友人とのシェア、あるいはお酒のお供としても気軽にお召し上がりいただけるよう、おつまみの「炭焼き厚切り牛タン」も取り揃えております。

■メニュー詳細

▲「炭焼き厚切り牛タン&ブロンコおじさんのこだわり炭焼きがんこハンバーグ」



単品価格 : 2,120円 (税込 2,332円)

内容 : 厚切り牛タン4切れ+がんこハンバーグ150g

セット価格 : 2,980円 (税込 3,278円)

内容 : 厚切り牛タン4切れ+がんこハンバーグ150g+食べ放題ブロンコビュッフェ+大かまどごはん(またはパン)+たまごスープ

▲「炭焼き厚切り牛タン (おつまみ) 」



価格 : 1,880円 (税込 2,068円)

内容 : 厚切り牛タン6切れ

食べ放題ブロンコビュッフェについて :

<https://prtmes.jp/main/html/rd/p/000000216.000027084.html>

■ステーキハウス ブロンコビリーについて

1978年名古屋市北区で誕生し、創業48年のステーキ&ハンバーグレストランです。東海地区を拠点に関東・関西・九州地区で148店舗(2026年8月26日時点)を展開し、2種類の炭で豪快に焼き上げるアツアツでジューシーなステーキ&ハンバーグや、大かまどで炊いた魚沼産コシヒカリ、食べ放題の「ブロンコビュッフェ」など、食にこだわった美味しさが多くのお客様から支持を集めています。



ブランドサイト: <https://www.bronco.co.jp/>

【ブロンコビリーに関するお問い合わせ先】

株式会社ブロンコビリー 広報担当: 鈴木・上田

TEL: 080-4891-8098 FAX: 03-5209-0129 (東京事務所) MAIL: bbpr@bronco.co.jp